

TRENZ

WEINGUT SEIT 1670

JOHANNISBERG IM RHEINGAU



Trenz Port Tawny 10 Jahre

Terroir:	Granitsplitter und Schieferverwitterung
Vinifikation:	Offene Maischegärung Abstoppen der Gärung mit 70-80 prozentigen Branntwein 2-jährige Lagerung im großen Holzfass und anschließende 10-jährige Lagerung im 550 Liter Holzfass (Pipa)
Verkostungsnotiz:	Getrocknete Früchte Haselnuss Vanille
Herkunft:	Douroal Portugal
Rebsorte:	Touriga Franca Tinta Roriz Tinta Amarela Tinta Barroc Tinto Cão
Qualitätsstufe:	Dessertwein
Geschmack:	süß
Restzucker:	92 g/l
Gesamtsäure:	4,3 g/l
Optimale Trinktemperatur:	19 °C - 23 °C
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1176

Internationale Freundschaften erweitern den Horizont

Das gilt im Besonderen für die Welt des Weines. Es ist der Freundschaft mit dem portugiesischen Winzer Oscar Quevedo zu verdanken, dass Sie bei uns im Weingut Trenz einen noch handwerklich ursprünglichen und damit authentischen Portwein aus dem berühmten Douro-Tal nahe Porto entdecken können. Dieser Tawny Port lagerte 2 Jahre im großen Holzfass um anschließend weitere 10 Jahre in 550 Liter Holzfässern (Pipa genannt) zu reifen, bevor Michael Trenz sich bei seinem Besuch im September 2012 vor Ort zwei Barriquefässer aussuchte um Sie in den Rheingau mitzubringen.